Melanzane sott’olio

scritto da Mirko Achermann | 25 Maggio 2022

Ingredienti:

- 3 melanzane piccole e belle sode
- Sale
- 2 spicchi d’aglio
- Aceto bianco o di mele
- Olio di semi o d’oliva
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 mazzetto di basilico

Preparazione:

Tagliare le melanzane a fette orizzontali, metterle nello scolapasta, cospargerle di sale e lasciarle riposare tutta la notte per fare uscire l’acqua.

Versare in una pentola l’aceto e portare a ebollizione.

Cuocere un po’ alla volta le fette di melanzane immergendole per circa 3 minuti nell’aceto

Appoggiare poi le melanzane su carta da cucina e lasciarle asciugare molto bene (almeno 1 ora) altrimenti fermenteranno nei vasetti.

A parte tritare finemente il basilico, l’aglio e il prezzemolo.

Passare le fette di melanzane in questo trito da entrambe le parti.

Versare un po’ d’olio sul fondo di un vasetto e adagiarvi una dopo l’altra le fette di melanzane coprendole man mano con un filo d’olio.Chiudere il vaso e lasciarlo riposare in cantina almeno un paio di settimane